

Kurczak miętowo – cytrynowy z ricottą

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni

Czas przygotowania: 15 min

Liczba porcji: 4

Czas smażenia: 25 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - naczynie do gotowania na parze
-

Przygotowanie :

Krok 1 - W naczyniu do gotowania na parze ułożyć paski papieru do pieczenia tak, aby para mogła swobodnie krążyć.

4 filety z kurczaka umyć, osuszyć, ułożyć na desce do krojenia. Za pomocą ostrego noża naciąć w nich dość głębokie kieszonki, przyprawić solą i pieprzem. Każdą porcję ułożyć nacięciem do góry na tacce do gotowania na parze.

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 200 g serka ricotta, dodać 40 g tartego sera parmezan lub grana padano, skórkę otartą z 1 cytryny, ok 10 g posiekanych liści mięty, wbić 1 jajko, dodać 1 łyżeczkę drobnej soli i 0,5 łyżeczki pieprzu. Zamknąć pokrywę dzbanka zamkniętą zaślepką, wymieszać farsz – czas 15 sekund, prędkość 3.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż. Farsz nakładać w przygotowane porcje kurczaka wypełniając nacięcia, lekko rozchylając kieszonki. Porcje kurczaka należy ułożyć farszem do góry.

Krok 4 - Do naczynia miksującego wlać 600 ml wody, naczynie z kurczakiem ustawić na dzbanku, przykryć. Gotować na parze – program gotowanie na parze – czas 20 minut.

Krok 5 - Zdjąć pojemnik, wyporcjować kurczaka. Podawać np. z risotto pomidorowym.